

ENTROPIA



LA CALETA

CATÁLOGO DE SEMILLAS
NATIVAS & CRIOLLAS

entropia.naticas

colombia posee el 12% total de la biodiversidad de todo el mundo y por culpa de la agricultura convencional se han perdido alrededor de un 75% de especies vegetales usadas para la alimentación. Sintropía cree en que es posible trabajar la soberanía alimentaria en la ciudad, de la mano de los campesinos y amigos, nos complementamos para resistir al sistema que nos reprime y deprime el campo; cada vez es mas difícil tener recursos para apropiarse del territorio, pero esto no nos frena, y por el contrario, surge la necesidad de usar los espacios con los que contamos, terrazas, balcones, patios y andenes.

Desde el 2016 sintropía esta en funcion de reconocer, limpiar, seleccionar, custodiar y reproducir estas semillas, de manera reciproca retribuimos a ellas toda la sabiduría que nos han entregado, para hoy tener la satisfacción de compartirlo.



AJÍ CAMPANA



Ají campana

(*Capsicum baccatum*)

Originario de la isla Barbados del Caribe, la especie forma frutos muy curiosos con forma de campana. Es muy aromático y el picor varía según el fruto, esta especie es muy fructífera pero tarda más en madurar, puede llegar a medir 180 cm de altura, se recomienda un mínimo de 50 cm de profundidad para el desarrollo de sus raíces. El ají campana es ideal para moler una vez seco y condimentar algunos platos de cocina.

AJI DULCE



Aji Dulce
(*Cerasiforme annua*)

Variedad domesticada en América tropical, Su fruto rojo intenso bajo en capsicina tiene todo el sabor y el calor del aji sin el picante. Ideal para sazonar. Se recomienda un mínimo de 40 cm de profundidad para el desarrollo de sus raíces. Esta variedad presenta resistencia a enfermedades y alta producción de frutos.

AJÍ CAMPANA



Ají campana

(*Capsicum baccatum*)

Originario de la isla Barbados del Caribe, la especie forma frutos muy curiosos con forma de campana. Es muy aromático y el picor varía según el fruto, esta especie es muy fructífera pero tarda más en madurar, puede llegar a medir 180 cm de altura, se recomienda un mínimo de 50 cm de profundidad para el desarrollo de sus raíces. El ají campana es ideal para moler una vez seco y condimentar algunos platos de cocina.

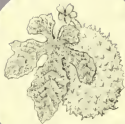
TOMATE CHERRY AMARILLO



Tomate cherry
amarillo
(*Solanum cheesmaniae*)

Originario de América
del sur; sus vistosos
frutos amarillos de
sabor ácido-dulce son
rica fuente de
vitaminas. Se
recomienda darle
soporte a sus ramas y
un mínimo de 30 cm de
profundidad para el
desarrollo de sus
raíces. Esta variedad
presenta resistencia
a enfermedades.

PEPINO AMARILLO



Pepino amarillo

(Cucumis anguria)

Originario de África,
crece en estado salvaje
en varios países de
América. Su fruto
maduro adquiere un
sabor ácido ideal para
preparar encurtidos, es
un cultivo poco
exigente en nutrientes,
necesita soporte para
su tallo de enredadera
y mínimo 30 cm de
profundidad para su
desarrollo. Produce
frutos aproximadamente
en 3 meses.

ARVEJA CRIOLLA



Arveja Criolla (*Pisum sativum*)

Historicamente se conoce el
consumo de la arveja hace
aproximadamente 5000 años.

Pertenece a la
familia de las leguminosas, y
como muchas legumbres, esta
tiene la propiedad de fijar el
nitrógeno del aire a través de
una relación simbiótica con
una bacteria que vive en la
raíz, haciéndola muy rica
en proteínas. También posee
gran cantidad de minerales. Es
muy conveniente en tutoría
para una mejor producción de
semillas, podrá ser cosechada
en cuatro meses.

FRIJOL ARROCITO



Frijol Arrocito

(*Vigna urbellata*)

Esta planta produce un delicioso grano en apariencia al arroz arboreo pero su sabor es similar a la lenteja combinada con frijol. El frijol arrocito pertenece a la familia de las leguminosas, y como muchas legumbres, esta tiene la propiedad de fijar el nitrógeno del aire a traves de una relacion simbiotica con una bacteria que vive en la raíz, haciendola muy rica en proteínas. Es conveniente en tutoraria para una mayor producción de semillas y podria ser cosechada en aproximadamente 3 meses.

HABICHUELA



Habichuela

(*Phaseolus vulgaris*)

Proveniente de Perú, la Habichuela, es una leguminosa que posee un tallo trepador, sus frutos aparecen en vainas verdes o amarillas según su variedad, contiene muchos beneficios nutricionales, aporta vitaminas, proteínas y minerales. Regula la glucosa. Conviene entutorar sus plantas. Se aconseja cosechar cuando las vainas estén bien formadas.

ALBAHACA CANELA



Albahaca Canela

Ocimum basilicum (Cinnamon)

Esta planta es originaria de la India con un inconfundible olor a canela gracias a que comparte compuestos similares con el árbol de la canela, lo que la convierte en una planta aromática de elección, y como es propia de todas las albahacas cuenta con múltiples propiedades medicinales y nutricionales. Ideal para preparar aromáticas y batidos. Para tener una planta bien ramificada se recomienda total exposición del sol y un sustrato aireado con buena retención de agua.

ALTAMISA



Altamisa
(*Ambrosia peruviana*)

En Norteamérica crece
comunmente como maleza,
pero su origen esta en
la zona de Asia y el
Norte de África. Se
estima que tiene
diversos beneficios
medicinales, es
empleada por lo general
para combatir
la fiebre, la migraña,
problemas digestivos y
la artritis. Tiene
propiedades aromáticas
y se le considera
muy estimulante.

CILANTRO



Cilantro
(*Coriandrum sativum*)

Su origen es dudoso, aunque se suele relacionar con el norte de África. Tiene propiedades aromáticas y antiinflamatorias. Es completamente comestible, hasta sus pequeñas semillas, pero es común el uso culinario de sus hojas para condimentar diversos platos. Impulsa al sueño, recupera el apetito. Es una planta flexible con el clima.

PEREJIL



Perejil

(*Petroselinum crispum*)

Originaria del Mediterráneo. Sus componentes tienen cualidades aromáticas y medicinales. Son comunes en la condimentación de alimentos y en infusiones.

Es antiinflamatorio. Evita la fatiga por su alto contenido en hierro y limpia los riñones. Es fácil para sembrar, se aclimata cómodamente.

ENELDO



Eneldo

(*Anethum graveolens*)

Es oriunda de la región oriental del mar Mediterráneo. Es una planta aromática que mide de 30 a 45 cm, utilizada como antiespasmódico, entre otras muchas propiedades medicinales y un buen condimento para las comidas, su sabor es similar al del perejil y ligeramente dulzón. Su cultivo se da mejor en climas templados-álidos, requiere un suelo húmedo con buen drenaje y rico en materia orgánica.

ESPINACA



Espinaca

(*Salvia spinosa*)

Cultivada en el medio Oriente desde aproximadamente 1800 años, es una planta reconocida por sus potentes propiedades nutricionales y laxantes del organismo, ideal para preparar batidos y ensaladas. Se podían cosechar sus hojas a partir de la sexta semana de cultivo para una prospera cosecha se recomienda sembrar usando acolchado y con un sustrato rico en materia orgánica y buena retención de agua, especialmente en lugares con altas temperaturas, sembrar a media sombra.

TABACO



Tabaco

(*Nicotiana tabacum*)

Originario de América tropical, contiene potentes componentes medicinales y es ampliamente usado en rituales indígenas a lo largo de todo el continente, también se le conocen propiedades repelentes para el control biológico en cultivos.

GULUPA



Gulupa

(*Perrinitara pinnatistipula*)

En origen se encuentra en la Amazonia, donde crece de forma silvestre. Es una fruta exótica de sabores ácidos muy semejantes a la maracuya. Tiene muchas propiedades medicinales, posee características antioxidantes, analgésicas, antiinflamatorias, disminuye el estrés y ayuda a conciliar el sueño. Su flor es particular y bella, es muy utilizada para ornamentación.